ANNO XXVI Roma, 16 Settembre 1930 - VIII FASCICOLO 596

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele II all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

I fertilizzanti

Nella ricerca affannosa di una sanatoria — o quantomeno di una attenuazione — della grave crisi che, pressochè in tutte le sue branche, attraversa ora l'agricoltura, ha certamente una importanza capitale l'uso e la generalizzazione dei concimi chimici, o, per essere più complessivi, dei fertilizzanti.

Nello sviluppo razionale di ogni coltura essi hanno indiscutibilmente un'azione preponderante e benefica. Purtroppo c'è sempre, in Italia più che negli altri paesi, una notvole categoria di agricoltori... microcefali, che continuano a gridare al caro prezzo e si ostinano a quisquiliare sui centesimi e sulle lire del costo, anzichè preoccuparsi sopratutto della purezza e della efficacia della merce, non volendo ammettere che i centesimi e le lire in più del costo, in ogni caso, sono perlomeno decuplicati nel reddito. Epperciò a noi pare opera logica, onesta e giovevole per gli agricoltori il mettere ancora una volta innanzi ai loro occhi talvolta increduli e talvolta diffidenti la realtà vera della situazione. E ciò facciamo oggi colla penna e colla mente di un parlamentare autorevole, il quale, oltre ad essere un provato e vecchio amico sia dei consumatori che dei produttori di fertilizzanti, è pure un competente principe in materia, come è un perfetto galantuomo. Cosicchè quello che egli afferma, non solo va accettato, ma pur anche meditato e ricordato, per adesso e per l'avvenire.

Vogliamo alludere all'on. Deputato Guido Donegani, di cui abbiamo sott'occhi un magnifico articolo intitolato: L'Industria Italiana dei fertilizzanti e l'Agricoltura, *che fu pubblicato da «Lo Stato Mussoliniano e le realizzazioni del Fascismo nella Nazione» per cura della* Rassegna Italiana.

Dando all'amico on. Donegani il nostro plauso e consenso più cordiale, per l'opera coraggiosa ed illuminata che Egli continua a svolgere in pro del patriottico affratellamento tra produzione e consumo, tra industriali ed agricoltori, noi pubblichiamo qui, a titolo di onore per lui e di ammaestramento per gli altri la parte più serrata, interessante ed istruttiva del suo articolo.

c. a. c.

Da un aumento quantitativo della produzione si potrà ottenere quella diminuzione dei prezzi di costo dei prodotti agrari, senza di cui sarebbe vano cercare di compensare la fatale diminuzione dei prezzi di vendita che si manifesta ormai con carattere permanente in tutti i paesi del mondo. Sono noti i provvedimenti che successivamente, e nelle più diverse forme, il Governo Nazionale ha preso per sostenere i prezzi delle derrate agrarie; basti enunciare tra tutti il dazio sul grano (oltre 50 lire carta per quintale) senza di cui gli agricoltori italiani vedrebbero il frumento estero entrare in Italia ad un prezzo di vendita di poco superiore al 50 % dei prezzi oggi in vigore. E' necessario riconoscere d'altra parte che alle provvidenze del Governo ha corrisposto, con esemplare disciplina e con ininterrotta abnegazione, l'attività e il sacrificio degli agricoltori italiani, i quali hanno compiuto e compiono grandi, ammirevoli sforzi per migliorare i loro sistemi di coltura e per intensificare con ogni mezzo (specializzazioni e rotazioni colturali, uso di macchine, semi eletti e particolarmente concimi) l'applicazione coscienziosa delle norme di una moderna e razionale tecnica agraria.

Mi sia consentito però affermare, allo stesso tempo, che la industria italiana dei fertilizzanti si è dimostrata all'altezza della situazione ed ha saputo tempestivamente dimostrare con i fatti la sua fiducia nei tempi nuovi e nel sicuro avvenire della nostra agricoltura; nonostante difficoltà tecniche e commerciali innumerevoli, l'industria nazionale è difatti perfettamente in grado di corrispondere, per quanto la concerne, a tutte le esigenze che stanno sorgendo dalla necessità imperiosa di aumentare la produzione agraria e di diminuire il prezzo di costo dei prodotti della terra. Lo sviluppo raggiunto dall'industria italiana dei fertilizzanti ha non soltanto precorso situazioni e avvenimenti che oggi maturano ma si è posta in condizioni, per quanto riguarda *qualità, quantità* e *prezzi di vendita* dei propri prodotti di offrire agli agricoltori italiani alle più favorevoli condizioni del mercato internazionale tutti i fertilizzanti e gli anticrittogamici di cui essi possono avere bisogno, sia nell'attuale periodo, sia nel prossimo avvenire.

Come è ben noto ogni pianta e quindi coltivazione, sia erbacea che arborea, ha bisogno per la sua alimentazione, principalmente di tre elementi: fosforo, azoto, potassa. Nel terreno agrario queste sostanze si trovano comunemente in misura minima, perchè tutte le coltivazioni ne assorbono rilevanti quantitativi; di qui la necessità di rifornire periodicamente e razio-

nalmente di sostanze fertilizzanti i terreni depauperati dalle varie coltivazioni. Circa 9-10.000.000 di tonn. di fosfati giungono annualmente ai vari paesi del mondo dal Nord Africa (Tunisia, Algeria, Marocco) e dal Nord America; tali fosfati, mediante opportuno trattamento con acido solforico, vengono resi facilmente assimilabili dal terreno sotto forma di perfosfato minerale. L'Italia non possiede questa materia prima: ha però ottime piriti che utilizza appunto per la produzione di acido solforico. La produzione di piriti nazionali, che era stata in media di tonn. 252.282 nel quinquennio 1910-1914, ha raggiunto tonn. 533.737 nel 1925 e tonn. 698.550 nel 1929.

La prima fabbrica di supersfofato in Italia è sorta a Torino per opera della Ditta Sclopis; nuove iniziative sono poi sorte di carattere privato da prima, sotto forma di società anonime e di cooperative poi. In un secondo tempo si sono venuti formando dei raggruppamenti di fabbriche nel Nord sotto gli auspici dell'Unione Italiana Fabbriche Concimi e nel Sud sotto quelli della Società Colla e Concimi. L'opportunità tecnica ed economica di riunire in un sol gruppo i produttori delle materie prime (piriti e zolfo) e quelli dei prodotti finiti (superfosfato), ha condotto logicamente nel 1918 alla riunione in una sola organizzazione, *Società Montecatini*, delle principali miniere e delle fabbriche della Unione e della Colla e Concimi, mentre le diverse fabbriche cooperative facevano capo, sempre nell'interesse della produzione, alla Federazione dei Consorzi Agrari di Piacenza.

Attualmente esistono in Italia 83 fabbriche di superfosfato; di queste alcune sono inoperose, mentre quattro nuove stanno sorgendo a Salerno, Termoli, Brindisi e Catania. Le fabbriche esistenti sono razionalmente distribuite in tutte le regioni italiane ed hanno una potenzialità di produzione di circa 25 milioni di quintali, mentre il consumo nazionale ha raggiunto come massimo 15.400.000 quintali nel 1926. Il numero e la potenzialità delle fabbriche, eccessivi di fronte al consumo ed assurdi dal punto di vista economico industriale, sono dipendenti dal modo e tempo nel quale le fabbriche stesse sono sorte ma, in modo particolare, dalla configurazione del nostro paese, che obbliga a tenere in considerazione, nell'interesse degli agricoltori, non soltanto il basso prezzo di costo, in fabbrica, ma anche la necessità di rendere, per quanto possibile, breve ed economico il trasporto dalla fabbrica al consumo.

Questo numeroso frazionamento di fabbriche rappresenta un forte onere per l'industria italiana dei fertilizzanti; essa poi, senza alcuna particolare protezione, deve anche far fronte alla concorrenza estera, che, usufruendo di economici trasporti via di mare, giunge facilmente nelle varie zone di consumo con spese sensibilmente minori date le alte tariffe italiane per i trasporti di concimi (tali tariffe sono del 60 e anche 80 % più onerose di quelle francesi, austriache, belghe).

Anche in rapporto alle *qualità* l'industria italiana del superfosfato ha seguito le più moderne direttive della tecnica nell'interesse dell'agricoltura. Si è così fortemente intensificata la produzione del superfosfato ad alto tenore (16/18, 18/20, 19/21 di anidride fosforica), pur mantenendo, contrariamente a quanto si pratica in altri paesi, lo stesso prezzo per unità in fabbrica che viene pagato per il titolo a basso tenore (14/16) con che gli agricoltori ottengono rilevanti economie sui prezzi di trasporto, sia dalla fabbrica alla stazione di ritiro, sia da questa al luogo di consumo. Ma seguendo queste direttive la grande industria, che riunisce ormai così i fertilizzanti fosfatici, come quelli azotati e potassici ha potuto fare assai più: essa è riuscita a sostituire la materia inerte (ad esempio acido solforico nel superfosfato e nel solfato di ammonio) con materie attive ed utili ed offre ora agli agricoltori il fosfato di ammonio, fabbricato nello stabilimento di Crotone, che contiene circa il 50 % di anidride fosforica ed il 20 % di azoto; un quintale di fosfato di ammonio corrisponde cioè, come potere concimante, a oltre 3 quintali di superfosfato e un quintale di sifato ammonico.

E' facile quindi comprendere quale immenso cammino abbia percorso l'industria dei fertilizzanti, che tende ormai a raccogliere in un solo prodotto le tre sostanze necessarie allo sviluppo delle piante; fosforo, azoto e potassa, sotituendo i supporti inutili con materie concimanti.

Risulta nello stesso tempo con evidenza come alle antiche, modeste fabbriche di concimi chimici sia stato necessario sostituire grandiosi impianti, quali quelli di Merano, Crotone, ecc. che, rappresentando l'incessante sviluppo della chimica, richiedono importanti organizzazioni ed immobilizzi di centinaia di milioni. L'industria italiana infatti, in rapporto alle necessità suaccennate, ha dovuto sviluppare la produzione dell'azoto sintetico (e l'ha fatto usufruendo nella quasi totalità di brevetti dovuti al genio italiana Casale e Fauser), in quanto all'azoto è elemento essenziale, per lo sviluppo dell'agricoltura e per la organizzazione della difesa; esso viene prodotto in Italia con il metodo ormai ben noto che fornisce sinteticamente l'ammoniaca per l'unione catalitica sotto pressione e ad alta temperatura dell'azoto dell'aria e dell'idrogeno ottenuto per elettrolisi. Il problema è ormai completamente risolto, in quanto i diversi impianti esistenti o in avanzata costruzione hanno una potenzialità produttiva di 70.000 tonn. annue di azoto, potenzialità largamente superiore al consumo; così l'agricoltura può rifornirsi in paese dei vari fertilizzanti che le sono necessari (solfato ammonico, nitrato ammonico, calciocianamide, ecc.) e principalmente nel nitrato di calcio che può e deve sostituire la forte importazione finora esistente di nitrato di soda del Cile: quel prodotto nazionale non solo offre infatti tutti i vantaggi del prodotto estero ma permette anche di dare gratuitamente al terreno il 28 % di calce.

L'attenzione dei tecnici e degli industriali italiani non ha mancato anche di rivolgersi allo studio della produzione del terzo elemento necessario alle piante, la potassa. Studi assai progrediti, che stanno per concretarsi in applicazioni industriali, si sono svolti in questi ultimi tempi per ottenere dalla leucite (silicato doppio di alluminio e di potassa) l'alluminio e la potassa, quest'ultima sotto forma di nitrato di potassa; come è noto esistono in Italia grandiosi giacimenti di leucite particolarmente nell'Italia centrale.

Può quindi affermarsi che l'industria nazionale ha corrisposto largamente a tutte le necessità degli agricoltori per quanto riguarda *qualità* e *quantità* dei fertislizzanti. Resta ora ad esaminare quali risultati altrettanto soddisfacenti debbano riconoscersi all'industria per quanto riflette il *prezzo di vendita*.

Nessuna dimostrazione ci sembra possa apparire più efficace di quella che risulta dalle cifre ufficiali accertate dal Consiglio provinciale dell'Economia di Milano.

PROSPETTO COMPARATIVO DEI PREZZI MEDI
DEI PRINCIPALI PRODOTTI AGRICOLI E DEI CONCIMI CHIMICI

	1913 lira-lira oro 1	1929 (30-12) lira oro-L. 3.68 3.68	Coefficiente d'aumento 3.68
Prodotti agricoli:			
frumento	28.—	134.—	4.78
granoturco	16.65	80.—	4.80
risone	23.71	84.50	3.56
canapa	95.—	425.—	4.47
vino	29.77	140.—	4.70
patate	8.55	47.50	5.55
latte	15.—	73.50	4.90
Concimi chimici:			
perfosfato minerale	6.80	21.75	3.19
scorie Thomas	7.—	31.50	4.50
nitrato soda	32.50	98.50	3.03
calciocianamide	22.—	70.50	3.20
nitrato calce	32.50	93.50	2.87
solfato ammonico	37.50	96.50	2.57
solfato di potassa	25.—	101.50	4.06
cloruro di potassa	19.—	82.50	4.34

Le deduzioni sono molto semplici. Innanzi tutto risulta dai dati sopra riportati che i prezzi dei concimi nazionali hanno seguito il ribasso di quelli dei prodotti agrari e più precisamente che essi si sono mantenuti sensibilmente più bassi di quelli dei prodotti stessi; in secondo luogo che i prezzi dei concimi chimici nazionali, riportati in lire oro, sono inferiori a quelli dell'anteguerra, mentre i prezzi delle scorie Thomas, del solfato e del cloruro di potassa (concimi di importazione esenti da dazio) sono superiori, riportati in lire-oro, a quelli dell'anteguerra.

Da queste semplici, chiare ed indiscutibili constatazioni risulta che anche sotto questo punto di vista, dei prezzi di vendita, l'industria nazionale dei fertilizzanti si è mantenuta brillantemente all'altezza del proprio compito.

Qualità, quantità e prezzi di vendita, elementi essenziali di ogni industria, in rapporto ai consumatori, sono quindi tali nell'industria italiana dei fertilizzanti da corrispondere completamente alle giuste esigenze dell'agricoltura, che potrà, con l'uso abbondante di concimi chimici, raggiungere quell'aumento delle produzioni che le darà la possibilità di superare la crisi attuale.

Con legittima soddisfazione si può così riconoscere che ancora una volta agricoltura e industria svolgono armonicamente la loro attività seguendo le sane direttive volute dal Governo Nazionale nell'interesse superiore dell'economia del Paese.

GUIDO DONEGANI
Deputato al Parlamento.

Le relazioni del Capo del Governo e del Ministro Acerbo
sulla campagna del grano e sugli altri prodotti agricoli

In assenza da Roma del nostro Direttore — il quale si trova tuttora in ferie a Corio Canavese — questo fascicolo era stato (per sua disposizione) compilato in anticipo, cosicchè era già in macchina quando venne resa pubblica la relazione del Duce alla riunione del Comitato del Grano e quelle del Ministro di Agricoltura e Foreste, on. Acerbo, sull'andamento generale di tutte le maggiori branche agricole.

Dobbiamo perciò, per comprensibili ragioni di spazio e di tempo, limitarci a riprodurre alcuni punti più notevoli dei due importantissimi documenti.

La parola del Duce

Premessi alcuni dati di confronto fra questa e le precedenti annate granarie, il Capo del Governo così ha data la nota alta e nobile della perseveranza e del conforto per gli agricoltori, che certo la mediteranno e la ascolteranno:

« La media produzione annua del primo quinquennio della Battaglia del Grano (1926-30) rimane consolidata sui 60 milioni di quintali, contro la media di 49 milioni nel periodo anteguerra (1909-14) e di 45 e mezzo nel periodo bellico (1915-18) e di 45 nel quadriennio che precedette la Marcia su Roma. E nell'annata ora compiuta, nella quale, come ho detto, si sono verificati tutti gli eventi propri dell'andamento climatico stagionale avverso alla cerealicoltura, si è tuttavia avuto un prodotto che supera di 4 milioni di quintali quello del 1927, il quale rimane perciò il più basso del quinquennio della Battaglia del Grano. Occorre perseverare nella fatica intrapresa e intensificarla con le stesse direttive poste fin dal principio a caposaldo della Battaglia del Grano e che dalle vicende di queste cinque annate hanno avuto un collaudo che ne ha dimostrato la bontà: diligente preparazione del terreno, sementi elette, semina a righe, concimazioni culturali e chimiche, secondo le inidicazioni dei tecnici. Soltanto la piena e generale attuazione di tali direttive (che manifestano la loro sintetica espressione nel concorso nazionale per la vittoria del grano e in quella triennale zootecnico, logico e necessario complemento del primo) creerà basi granitiche ad una più florida agricoltura; non scopi transitori e contingenti, limitati ad un aumento più o meno sensibile del grano prodotto e del bestiame allevato, ma fini vasti e duraturi, quali risultano chiari ed evidenti dai fattori che i due concorsi assumono a base del giudizio di merito e che investono tutte le attività dell'azienda agraria, riconosciute suscettibili di miglioramento e di progresso.

« Il risultato finale attraverso l'aumentata e migliorata produzione cerealicola e zootecnica deve scaturire sicuro e persistente da tutto il lavoro di perfezionamenti effettuati metodicamente nelle diverse branche di attività, per elevare al massimo grado la efficienza produttiva e il rendimento economico delle aziende agrarie ».

La parola del Ministro Acerbo

Dalla limpida, organica e bastevolmente confortante relazione del Ministro per l'Agricoltura e Foreste, On. Acerbo, riportiamo la parte che si riferisce particolarmente alla crisi vinicola ed olearia, che è la più assillante:

Vino e olio

« La crisi vinicola, ormai in via di superamento, aveva toccato il suo massimo nel giugno scorso, quando, di fronte a grandi rimanenze e a un lento assorbimento dei vini dell'annata e dei residui scadenti dell'anno precedente, si delineava una nuova produzione discretamente abbondante. Ma la diffusione della peronospora ed avversità meteorologiche hanno ridotto il raccolto prossimo; sembra, infatti, che la produzione del vino nel 1930 non debba essere che di 30-32 milioni di ettolitri, in confronto a circa 42 del 1929 e della media ultima decennale. Si può ammettere che all'inizio della nuova campagna saranno state per intero assorbite le rimanenze del 1928 di qualità scadente, mentre vi saranno ancora per 5 milioni di ettolitri di residui del 1929, per altro di buona qualità, e quindi di facile smercio. Fin dall'inizio della prossima campagna avremo una disponibilità di circa 37-38 milioni di ettolitri, un'offerta, cioè, inferiore alla media e inferiore di oltre gli 8-10 milioni di ettolitri alle disponibiltà esistenti al principio dell'attuale campagna. I prezzi, come era naturale, sono prevalentemente aumentati, ma la misura dell'aumento è notevole solo nella Sicilia occidentale, dove si segnalano quotazioni superiori anche all'80% rispetto al mese precedente. Altrove i prezzi sono aumentati in misura assai minore e per lo più dal 10 al 20%, raramente del 30 per cento su quelli verificatisi in principio del mese. Non bisogna però al riguardo dimenticare che i prezzi di 6-7 lire l'ettogrado raggiunti quasi dovunque in questi ultimi giorni rappresentano, nel più dei casi, un valore superiore, al quadruplo di quelli di anteguerra. Gli stessi agricoltori devono avere interesse a non provocare inconsulti aumenti di prezzi che poi condurrebbero alla restrizione del consumo ed alla diminuzione dell'esportazione, e sa-

rebbero perciò seguiti a breve distanza da gravi ribassi con danno evidente degli stessi produttori. Nell'insieme, dunque, il nuovo anno vinicolo si presenta di gran lunga migliore di quello che ora finisce. A ciò contribuiscono le rimanenze più limitate, le previsioni di un raccolto scarso, il notevole aumento di consumo di uve da tavola e le opportune provvidenze del Governo circa i trasporti. L'esportazione di vini in fusti è stata superiore a quella della campagna del 1927-28 ed inferiore soltanto del 14% circa alla quantità esportata nel 1928-29. Più sensibili conseguenze della situazione generale ha dovuto necessariamente sopportare la nostra esportazione di vini fini e speciali che, se in qualche voce ha ceduto in confronto all'annata precedente, presenta tuttavia nel complesso un confortevole risultato. E' sperabile che i nostri esportatori abbiano saputo profittare delle eccezionali condizioni dell'annata per inviare sui mercati di consumo prodotti rispondenti alle raffinate esigenze dei consumatori, in modo da far conoscere ed apprezzare maggiormente la nostra produzione. Se tale pratica sarà seguita, i sacrifici che per cause eccezionali ha dovuto sopportare la nostra economia viniticola, non saranno stati vani.

« E' noto come al principio dell'anno corrente il mercato dell'olio abbia attraversato, in Italia e fuori, una crisi acutissima che spinse i prezzi a quote eccezionalmente depresse. L'abbondanza *recod* del raccolto spagnuolo del 1927, neutralizzata durante il 1927 con la formazione di grandissimi *stocks*, finì col pesare sul mercato con due anni di ritardo, ossia nel 1929, quando si ottennero nuovamente pingui raccolti nei maggiori paesi olivicoli. In Spagna si giunse assai da presso al *maximum* del 1927 e in Italia a oltre 3 milioni di quintali di olio, realizzandosi così un totale mondiale che è il più alto che si sia finora ottenuto. Se a ciò si aggiunge da noi la concorrenza dell'olio di semi e i forti quantitativi importati dall'industria della raffineria, si avrà un quadro completo della crisi, che toccò da noi la sua fase culminante nel gennaio 1930. Il mercato fu allora sostenuto attraverso tempestivi ed energici provvedimenti del Governo fascista, che non starò a ricordare: gli effetti non tardarono, e nel febbraio-marzo si delineò spiccata l'elevazione dei prezzi dell'olio che in talune piazze raggiunse anche la misura di 100 lire al quintale. In seguito, il mercato ridivenne pesante, sempre per la soverchiante influenza delle forti disponibilità nazionali e mondiali, ma dal mese di giugno è in atto una nuova fase di ascesa, che ha ricondotto i corsi a quote relativamente abbastanza elevate. Ciò è indubbiamente da mettere in rapporto sia col graduale assorbimento delle scorte, sia con la previsione di un raccolto mondiale assai deficiente dopo quello *record* del 1929. La Spagna prevede un raccolto equivalente a un quarto di quello dell'anno scorso, ossia una produzione di olio di un milione e mezzo di quintali contro 6,2 nel 1929, 1,9 nel 1928, 6,8 nel 1927, confermando così l'alternativa delle annate riguardo alla coltura nelle regioni settentrionali e centrali, un raccolto mediocre e scarso nel Mezzogiorno e nelle Isole.

Verso il superamento della crisi

« A titolo di conclusione può dirsi che i prezzi del vino e dell'olio mostrano ormai, benchè in diversa misura, una sicura tendenza al miglioramento legata alle vicende della produzione mondiale e indigena, per cui l'offerta è ben lungi dal presentare le caratteristiche di esuberanza proprie di questi ultimi anni. La crisi dei prezzi agricoli, determinata fra l'altro certamente anche da annate di sovraproduzione, ha così sorpassato senz'altra il punto suo culminante e i mercati dei principali prodotti del suolo — grano, vino e olio — che rappresentano da soli un valore di circa 20 miliardi, ossia i due terzi del totale reddito nazionale, vanno gradatamente ma sicuramente risollevandosi dalla raffica di ribasso che li aveva colpiti. Tutto ciò è tanto più notevole perchè si inquadra in una irresistibile tendenza mondiale dei prezzi al ribasso per ragioni monetarie e di congiuntura cui ho più volte accennato in altre circostanze.

L'On. Ministro ha terminato con queste parole, che meritano davvero una grande meditazione:

« La politica agraria fascista è stata pensatamente, e sarà anche in avvenire, politica di oculata vigilanza e di tempestivi interventi, ma rifuggente dalla costruzione di macchinari complicati e pesanti, tanto più vani e pericolosi, quanto più diretti a frenare il corso naturale degli eventi. La crisi dei prezzi agricoli, legata alla crisi generale e mondiale dei prezzi, era stata per molti prodotti acuita, come già ho detto, dall'eccezionale abbondanza di alcuni raccolti e vano sarebbe stato pretendere di rovesciare l'andamento necessario della curva dei prezzi. L'esperienza di un anno di politica economico-agraria, svoltasi attraverso la più imponente delle crisi contemporanee, conferma a chiare note la bontà del metodo. Attualmente il mercato dei generi agrari è, come si è visto, in ripresa su quasi tutta la linea, senza che in nessuna zona esso sia stato pericolosamente turbato e sconvolto da artificiose e ingombranti misure. Gli agricoltori non debbono tuttavia farsi illusioni. Per quanto l'economia agraria italiana abbia dato prova di freschezza giovanile ed abbia mostrato di possedere risorse di primo ordine e forze di ripresa che documentano la sua costituzionale robustezza, non è men vero che essa è strettamente legata all'andamento dell'economia mondiale, la quale è tuttora in uno stato di depressione, di turbamento e in alcuni casi anche di marasma.

« E a tal proposito giova ricordare che la crisi che da qualche tempo colpisce la produzione agricola in quasi tutto il mondo, ha avuto in questi ultimi tempi ripercussioni particolarmente gravi su alcuni Paesi dell'Europa orientale, esportatori di derrate agricole, e specialmente di cereali, i quali hanno visto accrescersi fortemente le difficoltà per il collocamento di tali derrate nei mercati esteri e ridursi in modo assai notevole il reddito delle loro classi agrarie, a causa del tracollo verificatosi nei prezzi.

LA LICENZA DA PESCA. — Il Ministro delle Finanze ha disposto che per le licenze da pesca occorre, oltre alla tassa governativa di lire 30 per i pescatori dilettanti e di L. 12 per quelli di mestiere, una marca da bollo amministrativa di L. 3 per ogni libretto. Le licenze rilasciate precedentemente a questa disposizione devono essere regolazzate con la applicazione di tale marca.

Per una riforma negli appalti con la pubblica amministrazione

Sulla fine dello scorso anno, il « Sole » di Milano pubblicava alcun articoli circa proposte formulate dall'Onorev. Olivetti sulla necessità di evitare, agli industriali, il gravame di forti inutili immobilizi di capitale liquido da depositarsi nelle casse dello Stato come cauzione a garanzia di appalti per somministrazoni e lavori alle Pubbliche Amministrazioni.

Diceva giustamente l'Onorev. Olivetti che, pure essendo consentito agli appaltatori di costituire tali depositi in Titoli del Debito Pubblico invece che in denaro contante, senza cioè privare l'Impresa del tasso di interesse del capitale depositato, tuttavia, per essere questo tasso sempre inferiore a quello corrente sul mercato, veniva a rappresentare un discreto onere sopportato, in definitiva, dall'Erario, poichè il fornitore non mancava di tenerne conto nel formulare la propria offerta. Ciò indipendentemente dall'inconveniete di sottarre all'attività produttiva dell'Azienda il capitale immobilizzato, sia pure sotto forma di Titoli.

Più tardi il Penna, stimata personalità nel campo delle opere pubbliche, segnalava, sempre sul « Sole », l'inconveniente dell'immediato accertamento da parte del fisco, del reddito presunto per contratti ancora in via di esecuzione, rilevando che con tale sistema l'industriale, viene a corrispondere l'importo di R. M., prima ancora che il supposto reddito abbia potuto prodursi.

Diceva, fra l'altro, molto opportunamente il Penna: « Come si giuoca la posta di un cavallo alle corse, l'appartatore giuoca la posta delle spese di deposito ed accessorie. Alle corse si vince o si perde e tutto finisce lì. Alle gare per gli appalti invece, l'aumento della posta comincia dopo che si è riusciti deliberatari .In ogni caso, prima ancora che la Ditta consegua il pagamento del Lavoro o materiale fornito, essa deve sborsare somme non indifferenti, pagando interessi e provvigioni per procurarsele.

Ad aggravare le poco liete condzioni del fornitore si aggiunge poi la lungaggine nella riscossione dei mandati; sono mesi e mesi di attesa con evidente danno della Ditta.

Sempre in tema di appalti, crediamo opportuno segnalare:

Le antiche Condizioni Generali regolanti le forniture e le vendite di generi alimentari, in data 7 Giugno 1912, rivedute e corrette col Decreto Minis. 15 Aprile 1929 sul Vettovagliamento. Acquisto di Vestiario, Equipaggiamento e Servizi affini, delle Forze Armate dello Stato (Esercito, Marina, Aeronautica) riportano, all'Artic. 36 il diritto dell'Amministrazione di poter dare ordinazioni per una somma complessiva maggiore o minore di un quinto di quella prevista dal contratto stesso, quale ammontare complessivo della fornitura.

Una tale disposzione restrittiva ed aleatoria per il fornitore, ripete, travisandola alquanto, la sua origine dall'art. 11 della Legge 18 Novembre 1923, N. 2440, sulla Amministrazione del Patrimonio e Contabilità dello Stato.

Diciamo aleatoria perchè per effetto del suddetto articolo, il fornitore che ha stipulato con l'Amministrazione un contratto, puta caso di 1000 quintali di riso, corre l'alea di vedersi ridotta la quantità a soli 800 quintali, od aumentata a 1.200, senza che la riduzione o l'aumento rispondano a necessità assolute ed impellenti dell'Amministrazione, ma sono invece la conseguenza di ingiustificato, occasionale tornaconto di uno dei due cotraenti, l'Amministrazione, col danno dell'altro contraente.

Supponiamo che durante la consegna del riso sopravvenga un abbondante raccolto, proprio quando il contratto è prossimo a terminare. Per la legge economica della domanda e dell'offerta il genere ribassa di prezzo, (come è avvenuto di recente per il vino, il cui prezzo è sceso della metà). L'Amministrazione limitando allora le sue richieste a 800 quintali e acquistando in piazza i rimanenti 200 a migliori condizioni, fa, sì, il suo interesse, ma a tutto scapito del fornitore.

Nel caso contrario se il raccolto è scarso e il prezzo della derrata rialza, l'Amministrazione potrebbe trovare allora il suo tornaconto di riempire magazzini di un genere che non soffre per lunga giacenza, richiedendo al fornitore 200 quintali di riso in più della quantità contrattata, forzandolo al danno non previsto di procurarglieli a prezzo superiore; ma deve pur riconoscersi che un siffatto procedere non corrisponde a quei sani principi di giustizia e di equità che debbono sempre guidare ogni atto della pubblica Amministrazione. Nel caso inverso, e cioè quando l'Amministrazione richiede il quinto in meno, il fornitore, al momento del contratto si coprì della quantità contrattata, assumendo impegni presso terzi, restando così cosretto di ritirare e svendere le quantità che l'Amministrazione più non vuole ricevere.

Abbiamo detto di sopra che la disposizione restrittiva trae la sua origine, *travisandola alquanto*, dall'art. 11 della legge 16 Novembre 1923 (R. D.) sulla Contabilità Generale dello Stato; difatti, mentre il suddetto articolo 11 autorizza o la diminuzione del quinto a condizioie che tale variazione delle quantità *occorra* effettivamente alla Amministrazione, l'art. 36 delle citate Condizioni Generali (D. Min.) sorvola su questa condizione esplicita e necessaria perchè il fatto si compia e concede senz'altro il diritto all'Amministrazione di valersi di tale facoltà senza preoccuparsi della *effettiva occorrenza*.

La legge ha carattere di diritto pubblico cui mai si adattano le contrastanti disposizioni arbitrarie unilaterali imposte dalle citate condizioni Generali, per effetto delle quali un contratto con la Pubblca Amministrazione diventa un contratto aleatorio, un giuoco di borsa. Si specula sull'incerto e questo, per la natura dei contraenti, non deve avvenire.

Nelle forniture di merci la facoltà di ridurre o di aumentare di un quinto la quantità contrattata a giudizio e volontà della sola Amministrazione, dovrebbe essere abolita, quando l'esercizio di essa può fare il danno del terzo, il quale non può fare altrettanto, nè rivalersi. L'aumento o la diminuzione del quinto dovrebbe, per giustizia, aver luogo solo con l'accordo relativo fra i due contraenti.

I contratti di compra vendita vanno, di regola, eseguiti con la consegna di quantità precisate e determinate, essendo appunto la quantità uno degli elementi essenziali dell'atto. L'art. 12 della citata Legge 18 Novembre 1923 precisa infatti che « i contratti debbono avere termini e durata certa ».

Quando però trattasi di vendita di partite importanti e quando la consegna deve avvenire tra piazza e piazza, difficoltà notevoli ed economiche possono rendere malagevoli, se non impossibili, le consegne nelle quantità esattamente contrattate, gli usi hanno introdotto, nelle vendite commerciali, una lecita di tolleranza — 5% — universalmente riconosciuta sul mercato internazionale, quando non sia precisata in uno scarto di percentuale; tolleranza di eccesso o di difetto che la pratica oggi riconosce al fornitore come conseguenza naturale indipendente dalla sua volontà.

Non altrimenti dispone il C. C. all'articolo 1474, allorchè dà la facoltà al compratore di recedere da contratto se l'eccedenza otrepassa la vigesima parte della quantità contrattata; solo che nel nostro caso, la tolleranza concessa al fornitore si limita al 5% mentre che a favore dell'Amministrazione il vigesimo diventa il 20 per cento.

La nostra proposta non giunge inopportuna, proprio oggi che per merito del Governo Fascista si sta per addivenire a una riforma dei congegni amministrativi onde ottenere da essi una maggiore snellezza, un maggior rendimento, una più perfetta rispodenza alle odierne necessità.

Gli studi per la riforma, affidata com'è noto, a una Commissione presieduta dall'Onor. De Stefani, sembrano giunti a buon punto se, secondo pubblicano i giornali, non sarebbe lontana la presentazione di un disegno di Legge, con le conclusioni e proposte.

Sembra quindi questo il momento più opportuno per avanzare la proposta, oggi specialmente che si è riconosciuto necessario, con una maggior semplicità nei pubblici servizi, quel rinnovamento negli organismi e nelle funzioni statali che era nei voti di tutti.

Gen. CARLO GERBINO.

Estensioni delle riduzioni ferroviarie per i trasporti dei mosti

Il Capo del Governo, nell'intento di integrare i provvedimenti già adottati per alleviare la crisi in cui versa l'industria vinicola nazionale, e particolarmente quella del Mezzogiorno, ha disposto che il Ministero delle Comunicazioni, con nuovo provvedimento in corso e con effetto dal 10 corr., estenda la riduzione dei 50 % sui prezzi di trasporto afferenti ai percorsi sulle Ferrovie dello Stato con spedizioni di mosti nazionali in partenza da stazioni situate sulla linea Fiumicino, Roma, Pescara, Teramo, Tortoredo, Nerato, Controguerra (con deviazione Sulmona-Raiano) ed a su di essa, Sicilia e Sardegna comprese, ed in destinazione di stazioni situate al nord della linea medesima o in destinazione dell'estero.

Nei riguardi delle spedizioni dirette per imbarco per l'estero ai porti situati a sud della linea di demarcazione, la riduzione è subordinata alla osservanza delle norme stabilite per l'applicazione della tariffa ordinaria 35 P. V. la quale esige che sia presentata la lettera di vettura color rosa e che entro 4 mesi dalla data della spedizione sia fornita la prova dell'avvenuto imbarco.

Il bracciantato agricolo nel Mezzogiorno

A Bari, nella sala del Consiglio provinciale dell'Economia, ha avuto luogo un Convegno dei Segretari federali delle Unioni provinciali dei Sindacati dell'Agricoltura dell'Italia Meridionale per esaminare il problema del bracciantato agricolo. La riunione è stata presieduta dall'on. Razza, Presidente della Confederazione Nazionale dei Sindacati Fascisti dell'Agricoltura, che ha pronunciato un applaudito discorso. La discussione si è conclusa con l'approvazione di una mozione, con la quale si riafferma la necessità di trasformare il bracciantato in compartecipazione attraverso la colonizzazione internazionale e i contratti di lavoro collettivi.

L'uva nell'igiene e nella medicina

L'uva, frutto gradevole e sano, vago e generoso,
che l'uom, disseta, alimenta e medica.

Pollacci.

La vite ha assunto nei secoli un significato simbolico, ad essa si ricollega l'origine della tragedia, la più alta tragedia dell'umanità, la tragedia di Cristo. L'arte amò la bellezza decorativa dei suoi tralci e dei suoi pampini, le scene agresti della sua coltivazione.

La tradizione mitologica attribuisce a Bacco la propagazione della viticoltura. Dionisio la insegnò ai greci. Il Cristianesimo pur cercando di cancellare i simboli e le corruzioni pagane cui l'abuso del vino aveva tanto contribuito, ebbe per la vite speciali riguardi. Nel Vangelo di S. Giovanni troviamo la vite paragonata alla Sapienza. Il vino è perfino transustanziato nel sangue di Cristo, nella celebrazione della messa.

Detto brevemente della vite che sempre accompagnò e confortò l'uomo, che diede le prime divinità per la gioia e la protezione dei popoli antichi, parleremo dell'uva, la principessa del pampirico autunno.

L'impiego dell'uva nell'alimentazione umana è andato aumentando col diffondersi delle cognizioni chimiche e fisiologiche. Il tramonto dello scorso secolo aveva veduto il trionfo della concezione energetica nella valutazione dei regimi dal punto di vista della fisiologia e dell'igiene: un alimento, si pensava, valeva tanto più quanto maggiore era la capacità di fornire all'organismo energia calorica. Ma recentemente si è constatato il criterio troppo unilaterale, perchè bisogna tener conto della sua ricchezza in altre sostanze come vitamine, fosfati, fermenti, sali ecc. Con questa valutazione le frutta sono state riabilitate, contenendo quantità notevoli di queste sostanze.

La bramosia dei bimbi per le frutta non è forse dovuta a un inconscio bisogno fisiologico?

Quei principi alimentari che noi chiediamo al pane e alle carni, sono insufficientemente forniti di quegl'imponderabili regolatori dello sviluppo e delle funzioni che si chiamano vitamine. La natura così meravigliosa nelle sue manifestazioni non può aver fornito i bimbi dell'istintiva ricerca di questi principi necessari? Ciò che sembrava ieri una vana seduzione di colori o golosia di profumi appare oggi come una correlazione fra bisogno di vitamine e virtù alimentari dei fragranti frutti.

L'uva è un latte vegetale col quale l'uomo potrebbe vivere per lungo tempo. Ecco l'analogia fra il latte e il mosto, posta in luce dal Prof. Pollacci:

Componenti	Latte di donna	Sugo d'uva
Acqua	87.50	78.00
Materie abbuminoidi . . .	2.50	1.20
Zuccheri, grassi, gomme . .	11.00	22.00
Sostanze minerali . . .	0.25	0.35

Sopratutto per contenere una quantità notevole di zucchero prontamente e perfettamente assimilabile, l'uva possiede azione ricostituente. Ricca di sali di fosforo, di lecitine e sostanze analoghe è importante per le funzioni del sistema nervoco. Lo zucchero d'uva, come ha dimostrato il prof. Albertoni, aumenta la pressione sanguigna, dilata i vasi e accresce la velocità di di circolazione del sangue. Il prof. Devoto dice che si deve concorrere a far consumare lo zucchero d'uva perchè è il più confaciente e più gradito all'organismo, lo zucchero vergine per eccellenza, con attitudini biologiche singolari, che non conosce contatti estranei accidentali di uomini e di cose.

Il fiocine o pellicola dell'uva abbonda di cellulosa, di clorofilla, se è ancora verde, di tannico e di altre materia coloranti e aromatiche, è la parte più nutriente per l'uomo. Sulla cuticola esteriore, sta una pruina, delicata ed elegante che alberga fermenti importanti per le azioni terapeutiche che espli-

cano. Il vinacciuolo costituisce un materiale di rifiuto nell'impiego alimentare dell'uva, per quanto sia escluso che la sua ingestione determini l'appendicite, è consigliabile non ingoiarli, costituendo un peso inutile per lo stomaco.

L'ampeloterapa o cura con l'uva non è una cosa recente. Plinio, Celso, Galeno parlano dell'applicazione del succo d'uva nelle diverse affezioni dell'apparato digerente. L'uso metodico dell'uva, e l'osservanza di norme igieniche e dietetiche che il medico prescrive varia colle « cure intere » e le « mezze cure »; nelle cure intere non si mangia che uva, 5 o 6 kg. al giorno; nelle mezze cure se ne consumano da 1 a 2 Kg. seguitando il regime dietetico normale. I risultati della cura sono influenzati dall'introduzione del solo succo d'uva o dei chicchi interi, o anche dalla lavatura o meno del grappolo.

Certo un grappolo colto e mangiato sotto la vigna fa effetti più vantaggiosi ospitando la buccia una microflora di fermenti capaci di facilitare la digestione e assimilare il succo. L'uva si prende al mattino e a digiuno o un'ora prima dei pasti; la durata della cura varia da 30 a 50 giorni.

In California si coltiva su larga scala qualità di uve apirene, ma anche in Italia esistono tali varietà, che meriterebbero una maggiore diffusione. La maturazione di queste uve avviene con un anticipo di 7-15 giorni sulle uve normali e contengono maggior quantità di azoto, forse rapporto al fatto che le sostanze che dovevano andare a vantaggio dei semi vanno a vantaggio della polpa.

« Entrando nel regno di Esculapio indichiamo le principali malattie che si possono lenire o vincere e che costituiscono la ragion d'essere dell'ampeloterapia » (Cavazza). L'uva è capace di ridurre il catarro bronchiale, vincere la stitichezza, la stanchezza della funzione renale, la pigrizia della funzione del fegato, l'obesità, certe forme d'artritismo, e a volte il diabete. Il Devoto dice che un maggior consumo di frutta e uva da parte della nostra popolazione determina un minor consumo di pane, con maggior vantaggio per l'igiene perchè il forte consumo di pane induce ad un'acidificazione del sangue che le frutta neutralizzano, e dell'economia nazionale che verrà ad approfittare della riduzione del consumo di frumento.

La quantità di uva che produciamo in Italia, se non è troppa è certamente troppa quella che viene vinificata. Il consumo di vino è in diminuzione come segue:

Quinquennio 1906-10 consumo annuo per abitante litri 128
Quinquennio 1916-19 consumo annuo per abitante litri 100
Quinquennio 1926-29 consume annuo per abitante litri 85-90

Facciamo che la « Festa dell'uva » serva a un maggior consumo perchè tutti possono invece di deplorare la crisi dell'abbondanza benedire alla bontà dell'uva, regina della frutta, e alla generosità della vite. Bisogna prospettare agli italiani questa cura igienica e piacevole e far nascere nel pubblico il desiderio della frutta. Abbiamo nell'uva una ricchezza alimentare di virtù impareggiabili, è un dovere trarre da tale tesoro il maggior beneficio possibile.

In Italia ci si vergogna, per stupido snobismo, di bere vino, prodotto tipico della nostra « Enotria tellus », dalle delicate fragranze, dalle tenerezze vellutate, frutto della fatica di milioni di italiani. Si preferiscono i prodotti sintetici o stranieri.

Pur biasimando l'abuso e ricordando quella massima antica che dice che gli uomini bevendo poco vino cantano come uccelli, bevendono di più diventano coraggiosi come leoni, bevendone troppo diventano stupidi come asini, bisogna combattere la falsa voce che vuol fare del vino un veleno e facciamo conoscere i veri e grandi pregi del buon vino. « Dei vini italici, del Valpolicella dalla simpatica pastosità, del Sorbara dalle deliziose mammole, del Gattinara dalle nervose finezze, del Broglio dalle aristocratiche finezze, del Barolo, del Genzano dalle calde giocondità. Delicate fragranze che diffondono nelle vene una sana vigoria, scusitano le correnti del pensiero in una primavera d'estri e di penetrazioni, infondono la bontà generosa e feconda nei cuori ». (Pro. Cavazza).

Geom. GIUSEPPE ZANNONI.

La prossima vendemmia

Approssimandosi il raccolto dell'uva non credesi inopportuno di dare qualche cenno sulla concentrazione dei mosti.

Dai pratici è stata messa in rilievo la parte più importante, che giustamente, si ritiene vadano assumendo in enologia, i mosti concentrati. Oggidì se ne producono dei buoni e perfetti, senza perdita di sali, nè di materiali utili e con un contenuto in zucchero talvolta anche superiore al 50 per cento.

Della produzione dell'uva molta parte — tanto disprezzata e spesso d'ingombro — viene utilizzata mediante la concentrazione, e serve a correggere altri mosti o altri vini. Ma l'effettuazione della concentrazione e l'impiego dei mosti concentrati, non si possono ottenere praticamente da tutti in modo proficuo, e tanto meno da grossolani manipolatori.

Il successo si ottiene soltanto nel grande e moderno stabibilimento enologico, nelle cantine sociali, e sarà sempre più largo, sia tecnico che economico. Devesi tenere sempre presente che, il mosto concentrato è già oggidì molto apprezzato e valorizzato, e maggiormente lo sarà in avvenire, essendo esso la materia prima eccellente per la preparazione di marmellate, gelatine, sciroppi, etc. Si ha poi una grande conomia nei trasporti e nei recipienti, come conseguenza della concentrazione dei mosti. Ed è perciò che, vicino ai grandi vigneti di nuovo impianto, sono già sorti gli stabilimenti per la concentrazione dei mosti, e i rispettivi mosti concentrati fanno già bella mostra sui mercati, con buoni affari pei produttori.

Già qualche pratico e di lunga esperienza, ha con autorevole parola ammonitrice, sconsigliato i provvedimenti di senso draconiano ed eccessivo contro i vitigni ibridi produttori diretti. Nella concentrazione dei mosti non è veramente il caso di additare norme conciliative di utilizzazione a correnti opposte. Quindi, per il consumo diretto familiare, non si potrà mai vietare la coltivazione delle viti in pianura e quella degli ibridi produttori diretti, perchè ne ridonderebbe un danno troppo grave a tante persone, le quali sarebbero altrimenti costrette a bere acqua cattiva; e peggio poi sarebbe dove l'acqua manca, o dove essa costa più del vino.

Evidentemente, da qualche anno si beve meno e pure la nuova forma dell'imposta sul vino ha creato dei malumori e degli intralci, cui il buon senso del Governo Nazionale saprà al più presto trovare buon rimedio.

A prontamente risolvere la crisi vinicola, molto varrebbe la buona fabbricazione e la perfetta conservazione dei vini stessi. E' innegabile che ancora oggidì, colla produzione frazionata in migliaia di cantine, si producono vini spesso imbevibili e non serbevoli a nostra vergogna e danno, e quindi non atti a conquistare i mercati. Occorre l'unione dei piccoli produttori in cooperative, gestite dalla massa dei produttori o da moderni abili e ben competenti e facoltosi industriali.

Nel massimo onore va sempre tenuto il consumo diretto dell'uva, e la festa del 28 settembre ad essa dedicata, certamente riescirà di un certo sollievo al viticoltore nell'ora presente, colla confortante prospettiva di un lieto avvenire.

A. SANTI.

Cose meste

Registriamo con vivo dolore due notizie tristi.

A Pescia è mancata il 2 settembre la eletta Signora GELTRUDE PANTRACCOLI in GIUNTINI, *madre del nostro valoroso collaboratore Ing. Cav. Aldo Giuntini.*

Il 4 settembre si è spento quasi mentre stava ancora lavorando uno dei più geniali e simpatici giornalisti italiani, ALDO CLERICI, *a cui ci legava un'antica e sempre affettuosa amicizia.*

Alle famiglie così crudamente provate dai due lutti giunga, da queste colonne, la più affettuosa e sentita espressione della nostra condoglianza.

c. a. c.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Malattie del grano

Il seccume primaverile delle foglie del grano

E' questa una alterazione frequentatissima del grano che si osserva in primavera, in marzo-aprile, quando, in seguito al graduale elevarsi della temperatura, si riprende attiva la vegetazione, mentre nel terreno persistono ancora condizioni favorevoli di umidità per pioggie o per recente scioglimento di neve.

Allora si nota, talora, un ingiallimento delle foglie basilari, più vicine a terra, che poi imbruniscono, avvizziscono e disseccano così che si distinguono nettamente due strati: uno superficiale verde, uno sottostante giallo.

Coll'avanzarsi della stagione e col successivo accrescimento delle piantine la malattia si rende meno evidente: tutto al più; al momento della spicatura, si possono ancora distinguere, sui nodi inferiori, traccie delle foglie disseccate dal seccume primaverile.

Questa malattia è diffusa in tutta Europa ed anche in America e colpisce, oltre il grano, anche altri cereali e graminacee spontanee.

Osservando le foglie inferiori avvizzite si notano facilmente qua e là delle macchie più o meno grandi, allungate, di un colore bruno-rossastro-pallido, con bordo un po' più scuro e marcato: su le quali appaiono poi, più tardi, delle minute punteggiature nere, ben visibili con una lente, che sono i corpi di riproduzione del fungillo parassite. Le foglie più basse del culmo sono le prime ad essere attaccate e disseccano più presto: la malattia può attaccare anche foglie più in alto, ma generalmente non colpisce quelle superiori.

Questo parziale disseccamento fogliare pregiudica più o meno la vegetazione del grano e talora anche la produzione a seconda che si limita ad una o poche foglie basilari e ne interessa parecchie: se esse si verifica solo alla ripresa della vegetazione e poi scompare e se dura per un certo tempo fino al momento dell'emisione della spica.

In quest'ultimo caso le conseguenze possono essere gravi perchè allora gli steli rimangono gracili, la spica che viene emessa è debole, piccola e talora anche atrofica.

Il fungillo parassita (*Leptosphaeria tritici Pass.*) attacca col suo sistema vegetativo i tessuti clorofilliani delle foglie, interesando lamina e guaina fogliare: la clorofilla viene distrutta e così si ha per prima manifestazione l'ingiallimento fogliare, seguito poi da avvizzimento e seccume. Sotto l'epidermide il micelio fungino costituisce poi, su le foglie già in via di essiccamento, dei piccoli corpiccioli bruni che al microscopio hanno forma subrotonda ed ovoidale, convessi, un po' depressi, e forniti in alto ed al centro di un nitido foro rotondo (apertura estiolare) da cui usciranno, a maturità, le spore contenute dentro questo organo (*picnidio*). Ponendo fra le due lastrine porta-a copriogetto, in una gocciolina di acqua e di soluzione di idrato di cloralio, una superficiale raschiatura fatta con un bisturi su una tacca fogliare nel punto in cui si distinguono i puntini neri, riesce facile vedere al microscopio tali corpi fruttiferi: una leggera pressione esercitata con un ago su la lastrina copriogetto è sufficiente per far uscire dai picnidi maturi le piccole e numerose sporuline in essi contenute: sporuline incolori, filiformi, flessuose.

Questa forma venne già designata dai micologi col nome di *Septoria graminum*. Da questa, come dimostrano le osservazioni fatte in Germania dal Frank ed in Italia dal Passerini, si svilupperebbe più tardi una forma ascofora riferibile alla *Leptosphaeria Tritici*. Questa contribuirebbe alla conservazione del fungillo durante la stagione invernale: a primavera le spore della *Leptosphaeria*, germinando su le foglie basilari del grano, le infetterebbero e darebbero luogo alla forma primaverile, veramente infettiva e dannosa.

Un altro fungillo che produce effetti quasi identici a quelli descritti e che pure è comune su le foglie del grano e di altre graminacee in primavera e che differisce solo da quello da noi descritto per alcuni caratteri morfologici, è la *Septeria Tritici* Desm. Il Cavara ebbe occasione di constatare danni abbastanza sensibili alla vegetazione del grano nell'Italia superiore nella

Seccume primaverile delle foglie di grano: 1. foglia colpita dalla malattia: 2. tacca fogliaria ingrandita; 3. il fungillo visto al microscopio (picnidio e spore) fig. orig.

primavera del 1893. Esso attacca pure le foglie inferiori, più vicine a terra ed ivi determina delle piccole tacche, prima giallognole poi rossastre e finalmente biancastre, più o meno allungate nel senso delle nervature su cui spiccano pure, come nel caso precedente, simili puntini neri che rappresentano i corpi fruttiferi (*picnidi*), molte affini a quelli della *S. graminum.*

Un forte sviluppo del *seccume primaverile del grano* ebbe a constatare il Voglino in Piemonte nella primavera del 1903; anche in quest'anno, 1930, in diverse località d'Italia si ebbero a lamentare danni per questa malattia che le lunghe pioggie primaverili agevolarono assai.

Naturalmente non è possibile una efficace lotta diretta di modo chè non c'è altro mezzo che prevenirla con pratiche colturali e cioè: colla bruciatura delle stoppie in estate in campi in cui i grani ebbero a subire danni per questa malattia, col non riseminare ivi il grano se non dopo una regolare rotazione, col migliorare le condizioni fisiche e chimiche del suolo, cercando con opportuni lavori di drenaggio di liberare il suolo dalla soverchia umidità, limitando le concimazioni organiche ed intensificando quelle minerali.

Ci sono varietà di grano più soggette a questa malattia, altre meno, le varietà precoci soffrono di più perchè non hanno il tempo di rimettersi prima dell'emissione della spica, quindi nelle località più esposte al seccume primaverile è preferibile adottare varietà tardive.

T. FERRARIS.

NOTIZIE FITOPATOLOGICHE

La lotta contro le cavallette in Tripolitania (1)

In Tripolitania le cavallette (*Schistocerca gregaria*) da oltre vent'anni non davano luogo ad invasioni preoccupanti: nell'autunno dello scorso anno però cominciarono a manifestarsi i primi sciami che dovevano poi moltiplicarsi considerevolmente nel gennaio e fino alla metà di marzo del corrente anno. Fortunatamente però i luoghi invasi furono generalmente le zone steppiche: raramente si sono fermate nei terreni coltivati in territorio di Homs, Kussabat, Gars Garabulli, Zanzur, ecc.

La lotta si iniziò con fuochi di paglia e petrolio contro gli adulti, in considerazione del fatto che le cavallette, durante le mattinate fredde stavano raggruppate sui cespugli della steppa senza muoversi.

Il Prof. MARTELLI, che in quel periodo si trovava nella colonia, effettuò quindi trattamenti alle larve con crusca avvelenata che diedero buoni risultati: la crusca avvelenata al 5 per cento di arsenite sodico veniva sparsa di mattino presto sul terreno circostante ai gruppi di cavallette, che scendendo, per nutrirsi, dai cespugli, dove erano rimaste aggruppate di notte, trovavano e mangiavano la crusca stessa.

In altri luoghi invece si dovette far uso delle irrorazioni con soluzioni di arsenite di sodio al 2-3 per cento tra le ore 4 ed 8 del mattino, ossia quando le larve erano aggruppate sui cespugli e si muovevano ben poco a causa del freddo mattutino. Questo procedimento diede risultati soddisfacentissimi.

T. F.

(1) Dal *Monitore Internazionale della Difesa delle Piante*. — Istituto Internaz. di Agricoltura: agosto 1930 - VIII - Numero 8.

La festa dell'uva

E' noto come per volere del Capo del Governo il 28 settembre si svolgerà in tutta Italia la prima festa dell'uva.

Ogni Comune d'Italia organizzerà feste e cortei folkloristici ed inciterà in ogni modo la vendita e il consumo dell'uva.

La manifestazione, come è inteso, è dedicata a spingere il consumo dell'uva, ciò che contribuirà a lenire la crisi di sovra produzione di vino dovuta agli abbondanti raccolti degli anni scorsi e alla diminuita esportazione dovuta al proibizionismo americano.

Ma servirà anche a meglio abituare il popolo italiano al consumo di questo ottimo e igenico frutto e ad incrementare la coltura delle uve da tavola.

La organizzazione della festa è demandata a Comitati locali presieduti dai Podestà e costituiti dai Gerarchi e Rappresentanti di tutte le organizzazioni del Regime; la organizzazione delle manifestazioni folkloristiche sarà curata dalle sezioni locali del Dopolavoro.

Per la organizzazione della vendita e distribuzione dell'uva e per la propaganda della festa si è costituito in Roma — Via del Gesù, 89 — con l'approvazione degli Enti Superiori e particolarmente del Ministero dell'Agricoltura un apposito Ufficio, che, prendendo le direttive dalla Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico e in accordo con quella dell'Agricoltura e quella dei Commercianti, provvede a quanto occorre.

La Festa dovrà avere proprio e vero carattere di smercio di uva a favore dei produttori esulando ogni carattere di beneficenza o di offerta gratuita. Si sono perciò studiati tutti i modi per rendere quanto più largo il consumo dell'uva, anche presso quelle categorie di cittadini che per ragioni particolari o per ragioni economiche non possono provvedersene.

La distribuzione e lo smercio dell'uva saranno fatti in ragione di mezzo chilo, di un chilo, di due e tre chili ed in sacchetti di carta trasparente ed impermeabile ed in cestini fabbricati dagli artigiani del Piave.

I sacchetti saranno di tre tipi e porteranno ognuno la riproduzione del bel puttino vendemmiatore, capolavoro del Dupré, ed i motti appositamente dettati dalle LL. EE. gli onorevoli Acerbo e Marescalchi.

Il margine risultante dalla maggior vendita di essi sarà convertito nell'acquisto di decine di sacchetti d'uva da distribuirsi ai poveri degenti negli ospedali e ai Balilla che avranno cooperato alla festa .

I sacchetti saranno chiusi per ragione di igiene con nastrino tricolore e con bollo ampelico.

I cestini saranno adorni di nastro tricolore e di carta d'addobbo riproducente i motti.

L'acquisto di ogni sacchetto o cestino sarà attestato dalla distribuzione di apposito distintivo simbolico che applicato all'occhiello o puntato con un spillo, costituirà la prova del contributo dato alla festa.

Allo scopo di incitare i commercianti alla distribuzione e vendita di razioni d'uva saranno messi a loro disposizione presso le locali Federazioni Commercianti, con l'autorizzazione della Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti, appositi buoni che essi potranno ritirare anche una settimana prima e distribuire o vendere ai loro clienti che si serviranno di essi pel ritiro nella Domenica della Festa di una corrispondente razione d'uva.

I buoni e la distribuzione di essi costituiranno efficace mezzo di reclame per i commercianti.

Sarà invece dato lo ostracismo ad ogni altra forma di « réclame » sfruttatrice della Festa e deviatrice dal suo oggetto come potrebbero essere le scritte reclamistiche sui sacchetti che porteranno solo la indicazione dei Comuni dove si svolge la Festa.

Saranno anche diffuse e distribuite cartoline ricordo attestazioni di gratitudine per gli ideatori della Festa e mezzo di propaganda all'estero per lo smercio dell'uva italiana.

Ai sacerdoti perchè più incitino agricoltori e fedeli a partecipare alla bella festa, saranno fornite numerose riproduzioni della bella Madonna dell'Uva del Mignard.

A mezzo della radio verranno diffusi numerosi bollettini fonici di propaganda per la Festa dell'uva con motti, incitamenti a favore del consumo dell'ottimo frutto.

Saranno anche diffusi opuscoli eleganti illustranti dal titolo l'elogio dell'uva a cui hanno collaborato per porre in valore in forma popolare e col corredo di belle illustrazioni la bellezza dell'uva, le tradizioni della sua coltura in Italia, i dati statistici della sua produzione, la documentazione delle sue proprietà igieniche.

Nei giorni 20 e 21 settembre p. v., a Piacenza, si terrà la III Mostra Interprovinciale delle uve da tavola.

La manifestazione assumerà quest'anno carattere di particolare importanza ed il Governo ha concesso che in detti giorni per la Città di Piacenza abbia luogo anche « la giornata dell'uva ».

Le inaugurazioni della III Mostra delle uve da tavola sarà fatta alla presenza di S. E. il Professor Arturo Marescalchi, Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, che ha assicurato il suo intervento.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

LA COMMISSIONE AGGIUDICATRICE DEL 7° CONCORSO DEL GRANO. — Entro la prima decade del corrente mese, le Commissioni provinciali per la propaganda granaria dovevano rassegnare al Ministero per l'Agricoltura e Foreste gli atti delle rispettive gare provinciali del VII Concorso nazionale per la vittoria del grano, relativo alla campagna 1929-30. Subito dopo si doveva procedere alla formazione del giudizio per la gara nazionale del Concorso, alla quale hanno diritto a partecipare i vincitori del primo premio delle singole categorie nella gara provinciale.

Il Capo del Governo, con suo Decreto, ha chiamato a far parte della Commissione giudicatrice della gara nazionale, che è presieduta dal Ministro dell'Agricoltura e Foreste, on. Acerbo, vice-presidente del Comitato permanente del grano, il dott. Achille Mango in rappresentanza della Confederazione nazionale fascista degli Agricoltori, il dott. Vincenzo Giambertoni per la Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'Agricoltura, ed il prof. Bernardino Petrocchi pel Sindacato nazionale fascista tecnici agricoli.

Del Comitato permanente del grano entrano a far parte della Commissione l'on. senatore prof. Emanuele Decillis e il prof. Nello Fotticchia. La scelta di tre esperti tecnici ed agricoltori e stata fatta nelle persone del prof. Giuseppe Soresi, del cav. Luco Tasca e del dott. Costante Bortolotto, Segretario della Commissione, con voto deliberativo, è il prof. Mario Ferraguti.

PER LA SECONDA CONFERENZA MONDIALE DEL GRANO. — L'Istituto internazionale d'Agricoltura che, per incarico di Sua Ecc. Mussolini, ha indetto da tempo la II Conferenza mondiale del grano, come sviluppo della prima che ebbe luogo in Roma due anni or sono, ha deciso di convocare intanto una Conferenza preparatoria riservata alle questioni di carattere economico-commerciale che si innestano colla questione granaria. La Conferenza preparatoria, perchè possa raccogliere il maggior numero di presenze, sarà divisa in due Sezioni: la prima, si riunirà a Roma il 16 dicembre prossimo e ne faranno parte i rappresentanti dei Paesi europei; la seconda, sarà tenuta in una città transoceanica nella prossima primavera, coll'intervento dei delegati di Paesi d'oltremare.

La II Conferenza mondiale avrà luogo poi in Roma nel 1932, e si avvantaggerà del lavoro preparatorio fatto dalle due Sezioni testè preordinate. Oltre ai rappresentanti dei Governi ed ai loro esperti, parteciperanno ai lavori delle Sezioni parecchi tecnici eminenti designati dall'Istituto internazionale d'Agricoltura. Il presidente dell'Istituto, sen. De Michelis, ha diramato ai Ministri degli Esteri dei Paesi aderenti, l'invito di farsi rappresentare alla riunione di dicembre.

LO STATO DELLE COLTURE E L'ANDAMENTO STAGIONALE. — Il Foglio d'informazioni quindicinali dell'Istituto centrale di Statistica dà le seguenti informazioni sulle vicende della stagione e stato delle colture nella prima quindicina di agosto:

Nella prima quindicina di agosto l'andamento stagionale si è mantenuto variabile, con pioggie assai frequenti e formazioni di temporali in molti Compartimenti del Settentrione e del Centro, che contribuirono a mantenere la temperatura insolitamente bassa, con squilibri notevoli fra il giorno e la notte. Nel mezzogiorno e nelle Isole ha dominato clima siccitoso, con giornate calde e afose e venti di scirocco e di maestrale, assai intensi in Sardegna. Si sono avute il giorno 14 pioggie torrenziali e violente che in qualche parte assunsero carattere di vero nubifragio, in provincia di Teramo; per il rimanente precipitazioni di scarsa entità.

La deficienza di calore ha provocato un sensibile ritardo nella vegetazione del riso e contraria in molte parti la maturazione del granturco maggengo e quarantino, già molto promettente, mentre le foraggere continuano a vegetare ottimamente.

Proseguono i lavori dei terreni e quelli per la raccolta delle bietole da zucchero, del tabacco, della canapa, del lino, delle patate, dei prodotti delle colture ortive, dei fruttiferi e delle uve da tavola; si è iniziata la raccolta delle mandorle e delle nocciuole.

Si sono accentuati i danni delle critogame nelle viti, le quali, in varie parti del Mezzogiorno, si mostrano anche sofferenti per la siccità; la produzione dell'uva si prevede in complesso assai ridotta. Si segnala ancora cascola nelle olive e comparsa di mosca olearia; invariate le condizioni degli agrumi.

Fra Riviste e Giornali

INNESTO A OCCHIO DORMIENTE. - Di agosto e settembre si procede all'innesto « a occhio dormiente » per i fruttiferi e le viti, sopratutto per i peschi e per le altre piante a nocciuolo. Questo innesto è di grande facilità di esecuzione e l'attecchimento può talora raggiungere il 95 per cento; la saldatura tra il soggetto e l'innesto rimane profonda e perfetta, e la produzione si inizia regolarmente e abbondantemente.

Naturalmente gli innesti debbono essere prelevati da piante sane, fertili e dai migliori rami dell'annata. Com'è noto, l'innesto ad occhio offre il vantaggio di non obbligare al taglio del soggetto altro che quando si è constatato l'attecchimento.

Il taglio a T, diritto o rovesciato, si fa con un coltello ben tagliente, distaccando nel soggetto la scorza dal legno; divaricando i margini della incisione, vi si introduce lo scudetto recante la gemma. Si lega con rafia o con lana, o con un giunco morbido e flessibile.

Quando l'innesto è saldato si recide il soggetto al disopra della parte innestata, spalmando la tagliatura con mastice.

Un buon mastice è questo: pece greca grammi 650, cera vergine gr. 300, sego gr. 50.

(Lavoro agricolo fascista).

POTARE I PESCHI DOPO LA RACCOLTA DELLE FRUTTA. — Se subito dopo la raccolta dei frutti, si alleggerisce la pianta di tutti quei rami che molti sbagliando persistono ad asportare nella successiva primavera,, si viene a favorire la preparazione alla fruttificazione di tutti quelli che rimangono. L'accrescimento di essi in seguito al diradamento sarà più uniforme, la formazione delle gemme triple, che sono quelle fruttifere, sarà più perfetta, anche la maturazione dei rami equamente distribuiti sarà migliore poichè circolerà meglio l'aria e la luce.

I tagli di primavera, specialmente quando le pioggie sono abbondanti possono provocare la gomma, mentre d'estate non vi è alcun pericolo.

Contemporaneamente alla esportazione dei rami superflui, bisogna togliere i rami cresciuti nell'interno della pianta, sempre allo scopo di facilitare la circolazione dell'aria.

Bisogna pure cimare i prolungamenti per frenare la tendenza delle piante di scappare troppo in alto, facilitando invece l'allargamento della chioma.

IL TRIFOGLIO INCARNATO. — E' il primo foraggio pronto alla primavera, e dopo un inverno di economie di fieno è una vera risorsa per ogni agricoltore; esso inoltre non ha nessua esigenza speciale ed ha il pregio di adattarsi dappertutto. Se si mette consociato al granoturco gli bastano le comuni operazioni già fatte; se si semina a parte, gli basta una aratura non molto profonda ed una erpicatura; si concima con letame e con perfosfato 4 a 5 quintali per ettaro. Tra l'agosto ed i primi di settembre, alle prime pioggie, è l'epoca migliore per eseguire la semina usando circa 23 a 25 chilogrammi per ettaro e si eseguirà a brevi intervalli di tempo per ottenere un prodotto in primavera che si matura successivamente per modo da poterlo usare fresco per un lungo periodo. Se esubera alle necessità della stalla si presta benissimo per essere infossato.

(Corriere del Villaggio).

UN ERRORE CHE SI COMMETTE SPESSO NELLA CONCIMAZIONE DELLE VITI E DEI GELSI. — E' quello di spargere i concimi troppo vicino ai ceppi e a scarsa larghezza. Si sa bene che le radici di queste piante pascolano al largo nel terreno, ed i capillari che assorbono i materiali nutritivi si estendono su vasta superficie.

I concimi adunque vanno sparsi e distesi intono alle piante con un raggio proporzionato al loro sviluppo. Più le viti ed i gelsi sono adulti e più si deve applicare questa avvertenza.

Ancora si sa che le radici tendono ad affondarsi, se i concimi si tengono troppo superficiali si facilita lo sviluppo delle radici più alte a danno delle altre.

Trattandosi quindi di sali e di altre materie poco solubili, sarà utile interrarle abbastanza per soddisfare alle esigenze delle piante.

Anzi, volendo far molto bene sarebbe utile scavare coll'aratro a destra e a sinistra dei filari un solco abbastanza profondo per interrare in esso il terriccio di letame e i perfosfati da coprire poi con un secondo lavoro. Ciò serve specialmente a ridare vigore alle viti spossate da eccessivo prodotto.

(Contadino della Marca Trevisana).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINI.

Alba. — Vino Nebiolo da L. 280 a 300; Barberà da L. 160 a 180; Dolcetto da L. 100 a 110 all'ettolitro.

Alessandria. — Vino rosso da pasto di gr. 9-10 da L. 60 a 80; id. gr. 10-11 da L. 70 a 90; id. bianco secco di gr. 10-11 da L. 80 a 90; id. barberato di gr. 11-12 da L. 100 a L. 130; id. barbera di gr. 12-13 da L. 140 a 170; id. barbera extra di gr. 13-14 da L. 170 a 190 al quintale.

Belluno. — Vino Padovano gr. 10 L. 16; Veronà gr. 11 L. 19; Toscano gr. 11 L. 14; Romagnolo gr. 9 L. 12 al grado.

Sansevero. — Vino bianco gr. 11.5-12 da L. 95 a 100; id. gr. 12.5-13 da L. 105 a 110; id. gr. 13.5-14 da L. 115 a 120; id. rosso montep. gr. 13-14 da L. 130 a 140; id. serasuolo gr. 12-13 da L. 110 a 117 al quintale.

Siena. — Vino Chianti classico sopra i 12 gradi da L. 130 a 150; id sotto i 12 gradi da L. 110 a 120; vino rosso da 11 a 12 gradi di collina da L. 90 a 100; id. da 10 a 11 gradi di pianura da L. 60 a 80; id. da 8 a 9 gradi da L. 40 a 50; vino bianco asciutto da 10 a 11 gradi da L. 50 a 70; detto asciutto da 9 a 10 gradi (brusco) da L. 40 a 60; verdea (vino dolce bianco) da L. 70 a 80.

OLII E SEMI OLEOSI.

Belluno. — Olio oliva classico (fusto gratis) L. 630; di semi I marca 520; id. II marca 510 il quintale.

Desenzano. — Olio d'oliva del Garda da L. 625 a 725; id. semelino da L. 175 a 200 al quintale.

Pisa. — Olio do'liva extra dei Monti Pisani da L. 700 a 750; id. delle Colline Pisane da L. 600 a 650; id. 1.a qualità da L. 550 a 600; id. qualità corrente da L. 500 a 550 al quintale.

Sansevero. — Olio d'oliva fruttato vecchio L. 470; id. nuovo L. 430 al quintale.

BESTIAME

Castelponzone. — Buoi da lavoro e macello da L. 300 a 420; tori da L. 300 a 370; vacche da allevamento e macello da L. 170 a 420; vitelli immaturi e maturi da L. 400 a 620; suini grassi da L. 500 a 520 al quint., id. lattonzoli da L. 120 a 150 per capo.

Livorno. — Vitelle di latte (peso vivo) da L. 720 a 750; vitelli adulti da L. 530 a 580; bovi da L. 430 a 480; vacche da L. 330 a 380; agnelli da L. 700 a 750 al quintale.

Perugia. — Buoi da macello 1.a qual. da L. 410 a 450; id. 2.a da L 325 a 390; vitelloni da L. 460 a 525; vitelli da latte da L. 700 a 750.

Treviso. — Buoi da lavoro da L. 350 a 400; buoi da macello 1.a qual. da L. 370 a 410; 2.a qual. da L. 340 a 370; vacche da macello 1.a qual. da L. 330 a 380; 2.a qual. da 290 a 330 al quintale.

FORAGGI

Castelponzone. — Fieno maggengo da L. 17 a 20; agostano da L. 22 a 25; paglia da L. 8 a 9 al quintale.

Livorno. — Fieno maggengo non pressato da L. 38 a 40; id. pressato, vagone o banchina porto da L. 40 a 45; falasco (lettiera) non pressato da L. 12 a 15; paglia di grano non pressata L. 10; id. pressata da L. 10 a 12 al quintale.

Perugia. — Fieno maggengo da L. 25 a 30; paglia di frumento da L. 8 a 9 al quintale.

Treviso. — Fieno maggengo da L. 12 a 13; agostano da L. 10 a 11; erba medica da L. 13 a 14; paglia di frumento sciolta da L. 6 a 7; id. pressata da L. 7 a 9 al quintale.

CEREALI

Mantova. — Frumento fino d'oltre Po nuovo da L. 128 a 130; id. mercantile da L. 120 a 123; frumentone da L. 72 a 76; id. mercantile da L. 68 a 70; risone vialone da L. 116 a 120; id. grana lunga da L. 95 a 100 ;id. giapponesi varie specie da L. 78 a 82 al quintale.

Novara. — Frumento nuovo da L. 122 a 124; meliga da L. 75 a 80; avena da L. 70 a 73; segale da L. 70 a 72 al q.le.

Padova. — Frumento fino da L. 123 a 125; id. mercantile da L. 118 a 122; id. buono mercantile da L. 110 a 114; «ardito» fino da L. 119 a 121; id. mercantile da 116 a 118; id. buono mercantile da L. 110 a 112 ;id. basso L. 90 al quintale.

LEGUMI E FRUTTA.

Castelponzone. — Patate da L. 50 a 55; fagioli freschi da 110 a 120; pere da 140 a 200 al quintale.

Perugia. — Fagioli in genere da L. 135 a 225; lenticchie da L. 200 a 245 al quintale.

Treviso. — Fagioli scritti L. 150; Bonelli di Piave L. 120; verdoni L. 125 al quintale.

Il Mercadante.

IN BIBLIOTECA

Dalla grande Casa Editrice *G. B. Paravia e C.* di Torino ci sono pervenuti i seguenti svariati e interessanti volumi:

Z. Arici — *LUISA DI SAVOIA* della «Collana Storica Sabauda». — Prezzo L. 17 e in Torino L. 16.

Della Collana Storica Sabauda sono già pubblicati questi otto volumi: F. Cognasso: *Umberto Biancamano* — F. Cognasso: *Il Conte Verde* — Z. Arici: *Luisa di Savoia*, Reggente di Francia — A. Segre: *Emanuele Filiberto* (Vol. 1) — A. Segre: *Emanuele Filiberto* (Vol. 2) — R. Bergadani: *Carlo Emanuele I* — R. Quazza: *Margherita di Savoia*, Duchessa ed ex regina di Portogallo — A. Segre: *Vittorio Emnauele I.*

Sono già in preparazione altri 21 volumi: Il *Luigi di Savoia*, reggente di Francia (1476-1531) è presentato in magnifica veste tipografica ed è ricco di belle e nitide illustrazioni su ritratti del tempo. Ecco i titoli dei 9 capitoli in cui è suddiviso:

1. Dalla Casa paterna ai piedi del Trono di Francia. — 2. L'attesa ansiosa del Regno. — 3. Gli inizi del Regno di Francesco I. — 4. Luisa di Savoia e la Corte di Francia. — 5. Il sogno dell'Impero. — 6. La battaglia di Pavia. — 7. Luisa di Savoia contro Carlo V. — 8. La pace delle due Dame. — 9. Gli ultimi anni di Luisa.

James Lane Allen - *L'amico degli uccelli.* — E' l'undicesimo volume della fiorita ed eletta Biblioteca «Le Rose» edita dalla *Casa G. B. Paravia & C.* nel 1930. E' un interessante e sereno racconto tradotto dall'inglese da Bice Pareto Magliano. Costa sole L. 7,50.

Arnaldo Cipolla - *Nei paesi dell'oro e dei diamanti.* — Vol. di 350 pagine con copiose illustrazioni originali.

A. A. Michieli - *Alessandro Humboldt e i suoi viaggi* della Biblioteca paravigiana: «I grandi viaggi di esplorazione». Volume di circa 30 pagine. Edito dalla G. B. Paravia nel 1930. Prezzo L. 13, e in Torino L. 12.

Graziella Frojo: *Le nozze di Lena* - Alfredo Formica, Editore. - Torino - L. 10.

Un grazioso libro, in elegantissima veste tipografica ha appena vista la luce per cura del solerte editore torinese Alfredo Formica, che da qualche anno a questa parte va pubblicando parecchie pregevolissime opere di carattere folkloristica. Il libro è dovuto alla penna di una gentile scrittrice: la signora Graziella Frojo, figlia del nostro antico e valoroso collaboratore Cav. Uff. Silvio Frojo.

Si tratta di un libro che in forma piana e stile purissimo, quasi classico, narra la storia di una fanciulla strappata a forza dai suoi monti natali e che sente ardentemente il desiderio di ritornare alle sue montagne ed alla sua terra.

Questo vivo desiderio si cambia in un amore possente ed allora la nostalgia del suo casolare l'opprime, vive coi ricordi della sua infanzia torturata ed una passione la prende per i suoi monti, le sue terre, i grandi alberi delle foreste, i fiori degli altipiani montani e soffre fino a che nozze non legittime la riportano ai campi.

Ora ella vive la vita sognata ed i suoi figlioli cresceranno per la terra, per coltivarla ed amarla.

Il pensiero dell'autore traspira da tutte quante le sue pagine intesamente colorate di sentimento. Piemontese come ella è, la scrittrice descrive con precisione i luoghi che si indovinano senza che ella li nomini e l'amore alla terra della forte razza dei maggiori monti d'Italia vi è riprodotto con realtà.

Quando il libro si è letto si è portato a concludere con la scrittrice che *la Terra è la Patria.*

I nostri lettori che aman essi pure tutti quanti la terra leggeranno certamente con piacere il libro di *Graziella Frojo* colla quale noi sinceramente ci congratuliamo.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »).

IL SALE NELL'ANTICHITA'. — Roma dava al sale un valore religioso e gli conservava importanza di buon augurio nei conviti e nei pranzi famigliari. Di qui, certo, la superstizione che il sale si versi porti sfortuna. Ben poco si sa come i Romani lo estraessero dal mare, ma, per quel poco ci basta: « l'acqua del mare è fatta entrare per canali tagliati a pendio nel suolo, in fossi e laghetti, e ciò verso l'estate.

Quando il sole è nel suo pieno calore, l'acqua evapora e il sale deposita in croste spesse ».

Addetti alle saline erano speciali operai chiamati « salinatores ». Le saline erano amministrate da appaltatori privati per conto dello Stato. La glorificazione del sale nell'antichità è stata fatta dalla Grecia: « sale attico » era infatti sinonimo di superiorità intellettuale, di fascino dello spirito, di gioia dell'anima, di saper della vita, di spontanea ilarità.

GLI ANIMALI PARLANTI AL CINEMA. — L'ultima meraviglia di Hollywood è indubbiamente costituita dagli animali parlanti. Gli animali — o chi per loro — parlano a più non posso, senza distinzione di razza, cani, galli, asini, uccelli, gatti, dromedari. Ogni bestia si permette anche il lusso di avere un sosia. Se Marianna — la celebre oca miracolosa — non ha voglia di lavorare, c'è subito un'oca di gomma, bella e pronta per sostituirla. Tutto il complesso degli animali parlanti di Hollywood rappresenta un patrimonio così enorme, che è difficile calcolarlo. Vi si trovano bestie di tutte le razze, adatte a tutti i servizi, buone « à tout faire », e non è molto difficile procurarsele, se il serraglio di Hollywood garentisce nel breve periodo di un'ora la fornitura di qualunque bestia. In un primo tempo parve abbastanza difficile avvezzare al film parlante gli animali, che erano abituati a vedere girare, senza troppo rumore, una macchina tranquilla e bonaria; ma ora gli animali sono contenti come pasque quando possono lavorare per il film parlante, tanto più in quanto guadagnano somme favolose. Si dice che l'oca misteriosa — Marianna — guadagna col sudore della fronte — quale acclamata diva del film — non meno di 100 lire italiane al giorno, mentre cavalli anche mediocri per una sola posa sono capaci di pretendere nientemeno che 1400 lire alla settimana.

FIOR DI PENSIERI

— Non si lanciano sassi che contro gli alberi che portano frutti.

— Il pazzo tiene il suo cuore sulla sua lingua, il saggio tiene la sua lingua dentro il suo cuore.

— Chi piange per tutti finisce per perdere la vista.

— Aceto donato è più dolce che miele comprato.

— Trattate il vostro cavallo come amico e cavalcatelo come nemico.

— Se tutto ciò che si desidera fosse realizzabile, ogni mendicante sarebbe un milionario.

Le ricette utili

PULITURA DEI GUANCIALI DI PIUMA. — Per pulirli e disinfettarli alla meglio occorre togliere le piume dalla fodera, che si lava colla solita liscivia, e trattarle a parte secondo le prescrizioni seguenti:

In 5 litri d'cqua si mettano a poco a poco grammi 500 di calce viva; si rimescoli la poltiglia per 10 minuti, quindi si lasci in riposo. Si versi adagio adagio l'acqua di calce limpida in un recipiente adatto, nel quale saranno prima state poste le piume, a che il livello dell'acqua si alzi di due o tre centimetri al disopra della massa di piuma.

Si rimescola di tanto in tanto fino a che tutte inzuppate per bene non galleggiano più. Si lasciano così per un paio di giorni, quindi si toglie l'acqua sporca e si risciacquano un paio di volte con acqua pulita. Per asciugarle si pongono al sole coperte da una tela qualunque, di colore preferibilmente scuro, perchè l'operazione si acceleri.

Una tela banca diffondendo meglio la luce ed il calore che riceve, impedirebbe un rapido prosciugamento.

Zi' Paolo.

La sfinge a premio

DOMANDE BIZZARRE.

— Quale è il fiume più repubblicano?
— Quale è il monte che viaggia sempre?
— Quale è la città più dolce d'Italia?
— Quale la città italiana più feroce?
— Quale la città italiana più rapace?
— Quale è il fiume che taglia una parte del viso a chi vi si immerge?

Fra coloro che ci manderanno le 6 risposte entro il 24 settembre a *Corio Canavese (Torino)* per cartolina doppia, sorteggeremo questi premi: 1. *Luisa di Savoja,* splendido volume recentissimo, della Casa Editrice Paravia, con belle illustrazioni; 2.o e 3.o: Un abbonamento da ora a tutto il 1931 alla *Rivista Agricola,* da intestarsi a chi ci dirà il sorteggiato.

Soluzione del *quesito* pubblicato nel precedente fascicolo:

La 1.a pompa ha estratto	103.500 litri d'acqua
» 2.a » »	128.500 » »
» 3.a » »	164.500 » »
» 4.a » »	203.500 » »
Totale litri estratti:	600.000

Ci mandarono in tempo la soluzione esatta: Renato Lotti (della Ditta pistoiese B. Lotti) — Antonio Piovesana, Segretario Società fra Bottai — Maria Pia Sandero — Angiolella Risi — Dott. Marco De Vincenzi — Aldo Santalena — Lionello Bonanni — Ernesto Foa — Cav. Roberto Niegaldi — Alice Bosti — Marcello Caviglia, studente in Agraria — Carolina Bisesti — Dott. Melvio Merisio — Eugenio Porro — Pinuccia Canevari — Tomaso Canapi — Rag. Piero Destefanis — Emma Cordella — Umberto Pietrobono — Ing. Alberto Sestini — Luigi Severi — Gina Mauro — Geom. Stefano Bardelli — Annetta Principe — « Bix » — Alfonso Marietti — Celeste Caneva — Roberto Foresti — Adriana di Calisto.

La sorte ha designati:
1. — Tomaso Campi (Romanzi).
2. e 3. — Marcello Caviglia e Gina Mauro abb. *Rivista Agricola.*

Chi ci manderà giuochi non troppi difficili ma originali per questa rubrica, ci farà cosa molto gradita.

LA SFINGE
Corio Canavese (Torino).

PER FINIRE

Inginocchiato in un confessionale un ladro audace, mentre sta raccontando i suoi peccati, ruba destramente l'orologio al confessore.

— Padre, gli dice, io rubo.
— Come, figliuolo?
— Padre, ho rubato. (L'orologio era già nella sua tasca).
— Allora bisogna restituire subito la cosa rubata.
— Ebbene, padre, eccovela.
— Ma non è a me che dovete renderla ma a quegli cui l'avete sottratta.
— Ma, padre, quegli che ho derubato non la vuole.
— E' allora... tenetevela.

* * *

— Non possiamo andar d'accordo. Voi lavorate per il danaro, invece io, che sono ricco, non lavoro che per l'onore.
— E' giusto! Ciascuno lavora per quello che non ha.

* * *

— Sei veramente poco gentile. Se ti facessero scegliere fra me e la tua orribile pipa, credo che esiteresti.
— Eh, cara mia, bisogna considerare che la pipa migliora invecchiando, mentre tu...

Lo Spigolatore.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA
Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53